Della doppia distilazione

Della doppia distilazione
di G. F.

Mediante due pezzi di canna ricurvi ad angolo retto saldati insieme da aggiungersi alla canna dei comuni lambichi, si può ottenere dal vino l'acquavite, e l'alcool nello stesso tempo.

Questa canna come si vede alla f. 5 da prima va in un pestone, il quale si obbliga a stare nell'acqua calda; l'altra canna (saldata con essa) sorte dallo stesso pestone, e va a terminare in un serpentino; nel primo si raccoglie l'acquavite, nel secondo l'alcool più, o meno puro secondo che l'acqua è più, o meno calda (1)

Questo modo di distillare appoggiato sulla proprietà che ha il vino di non cedere l'alcool, ossia di non decomporsi se non al grado dell'acqua bollente, è stato per il primo indicato, e messo in pratica dal Profess. Brugnatelli mediante il suo doppio lambicco verticale per mezzo del quale si ottiene nello stesso tempo dal vino l'acquavite e l'alcool. Dopo molti anni Adam in Francia ha costrutto un lambicco, od apparecchio orizzontale, e fondato sugli stessi principj di quello indicato dal Professore

(1) Se il lambicco ha il capello l'acqua di esso deve essere tenuta un poco calda

Brugnatelli, il quale ha messo una vera rivolu=
zione nell'arte di distillare, per cui si vorrebbe l'in=
ventore; In seguito molti altri distilatori hanno
perfezionato il metodo di Adam, ed hanno così
vantaggiosamente combinato le parti dell'appa=
recchio, che hanno ridotto verticale (siccome era
l'indicazione del sullod.° Profess.° Brugnatelli) che
l'alcool sorte direttamente puro e la distilazione
non cessa che a volontà, mentre il vino, o liquori
vinosi entrano a poco a poco nell'apparecchio.

DSI